В школе разработан и реализуется План по совершенствованию организации школьного питания обучающихся на 2022-2023 года .

Цель данного плана : создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и  поиск новых   форм организации горячего питания.

Задачи плана:

 1.Способствовать формированию здоровой личности.

 2Увеличить охват обучающихся горячим питанием.

3.Внедрить новые формы организации питания.

4.Обеспечить благоприятные  условия для качественного образовательного процесса.

Ведётся мониторинг питания классными руководителями 1-11 классов и социальным педагогом. Ежегодно школа принимает участие во Всероссийском мониторинге питания.

В школе обучаются 161 ученик, из них в 1- 4 классе – 66 учащихся, в 5-9 классах - 87, в 10-11 – 8 обучающихся. Питание школьников осуществляется на основании положения об организации питания, утвержденного приказом директора школы № 67-осн от 17.08.2020.

В школе охвачено горячим питанием 140 обучающихся ( из них: 66/1-4 классы, 68/5-11 классы ) что составляет 83 %.

Бесплатное питание , за счёт средств федерального бюджета , получают:

* начальные классы ( 1-4 классы) - 66 учащихся ( получают горячие завтраки) ;
* учащиеся с ОВЗ – 13 учащихся ( получают двухразовое горячее питание)

В **школьную столовую** поступило технологическое оборудование по целевой программе «Модернизация технологического оборудования школьных столовых в Алтайском крае». Столовая нашей школы состоит из пищеблока и обеденного зала. Пищеблок школьной столовой разделен на овощной, мясной, рыбный, варочный цеха . Каждый цех предназначен только для обработки и приготовления определенных видов продукции. Также имеется отдел для мытья и сушки посуды, оснащенный водонагревательным титаном( 2 шт) В варочном цехе имеется электроплита, жарочный шкаф, вытяжной зонт с принудительной вентиляцией, шкаф для хранения хлебобулочных изделий. Место выдачи готовых блюд оборудовано мармитом, прилавком-витриной. В мясном цехе находятся столы для разделки мяса, два двухкамерных холодильника, морозильная камера электромясорубка, электронные весы. В овощном цехе - овощерезка, раковина для мытья овощей, столы для разделки овощей. В рыбном цехе – стол для разделки рыбы, раковина для мытья рыбы. Так же имеется электро –сковорода, электро – плита( 2 шт) 4х и 6- ти комфорочный. Данное современное технологическое оборудование позволяет готовить завтраки и обеды, отвечающие современным требованиям СанПиНа. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 3 холодильные камеры, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления

В целях  улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья обучающихся   согласно требованиям нормативных документов (СанПиН, СП) проводится  круглогодичная С – витаминизация.

Витамин С (аскорбиновая кислота) необходим для [биохимических](https://pandia.ru/text/category/biologicheskaya_hiimya/) окислительно-восстановительных процессов.   
  
Ежедневно витаминизируются третьи блюда, в том числе чай. Витаминизация проводится на пищеблоке   непосредственно перед раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

Администрацией школы и работниками пищеблока регулярно осуществляется контроль за :

* наличием сертификатов санитарно - эпидемиологических заключений , санитарных паспортов, иных документов , подтверждающих качество и безопасность сырья;
* соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и кулинарных изделий;
* за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий – работа Бракеражной комиссии;
* Организована работа Родительского контроля качества питания.

Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм

В школе ведутся документация по питанию и в школьной столовой :

* Приказ № 58-осн от 15.08.2022 « Об организации питания в 2022-2023 учебном году»,
* Приказ № 62-осн от 17.08.2021 «О создании общественной Комиссии по контролю за организацией и качеством питания»,
* План мероприятий по совершенствованию школьного питания обучающихся на 2022 -2023 года,
* Положение об организации питания учащихся,
* Положение о школьной столовой,  
  Договор о дезинфекции,
* Договор на оказание услуг по обращению с твёрдыми коммунальными отходами,
* Договора с поставщиками с поставщиками продуктов,
* Примерное двухнедельное меню 1-4 классы и 1-5 классы,
* Журналы:

№1 бракеража пищевых продуктов и производственного сырья  
№2 бракеража готовой кулинарной продукции

№3здоровья

№4проведения витаминизации третьих и сладких блюд

№5 учёта температурного режима холодильного оборудования

№6контроля гигрометра

№7контроля готовой продукции